Рецепты • Напитки • Сервировка • Техника для кухни • Продукты • Рестораны

Кушать подано!

www.appetite.org.ua

№11(30) 2008

ISSN 1819-8910

4 821819 891063 11>

В ноябре можно и даже рекомендуется мечтать о красивых заморских странах. Мы предлагаем начать с Италии. А чтобы воплотить в реальность свои фантазии о путешествиях, приготовьте в один из дождливых вечеров настоящую итальянскую лазанью (рецепт с обложки на стр. 35).

Сладкий ноябрь

- фруктовые супы
- готовим вкусный рис
- домашние заготовки
- согревающие напитки

70 рецептов + 1 ресторан

2 ароматные лазаньи

Кушать подано!

№11(30) '2008

10

www.appetite.org.ua

6 Новости

10 За покупками
Сила оливы

12 Первые блюда
Фруктовый натюрморт

18 Гурман-клуб
Необычно, но вкусно

20 Сытный обед
Страсти по рису

24 Простые рецепты
Эх, яблочко!

31 Старинные украинские рецепты
Хорошо сидим!

35 Мастер-класс
Итальянская знаменитость

39 Рецепты от Miele
Творческий полет

42 Наши хозяюшки
Просто и со вкусом

46 Кулинарная библиотека
Консервируем лето!

54 Wellness-меню
Ее величество капуста

56 Напитки
Согревающий вечер

58 Конкурс

60 Рецепты читателей
Фруктовый ноябрь

63 Посуда
Собираем по крупицам

64 Техника
Бархатные ручки

65 Кулинарные хитрости
5 способов сделать бисквит еще вкуснее

66 Сервировка
Гжельская сказка

ШЕФ-РЕДАКТОР
Светлана Островская

ГЛАВНЫЙ РЕДАКТОР
Татьяна Капелюшна

АРТ-ДИРЕКТОР
Вячеслав Марченко

ДИЗАЙНЕРЫ
Михаил Килеса,
Наталья Недзведская,
Анастасия Леднёва

КОНТРОЛЬНЫЕ РЕДАКТОРЫ
Мария Марченко,
Элеонора Чепинская

ФОТОГРАФ Владимир Хомяков

ОТДЕЛ РЕКЛАМЫ
Татьяна Кожанова, Оксана Корж,
Анна Карватская

ОТДЕЛ РЕАЛИЗАЦИИ
Мария Котовская, Ольга Петрусь

Журнал «Кушать подано!», №11(30) 2008
Свидетельство о регистрации КВ №13373-2257ПР от 06.11.2007 г.
Подписной индекс 95474
Выходит 12 раз в год. Издается с апреля 2006 г.
Учредитель и издатель – ООО «Блиц-Пресс»
Директор – Николай Москаленко

За содержание и достоверность рекламной информации ответственность несет рекламодатель.
Мнение редакции не всегда совпадает с точкой зрения авторов.

Полная или частичная перепечатка материалов допускается только с письменного разрешения редакции.

Цветоделение и печать –
Киев, ул. Бориспольская, 15; тел. 425-1254
Цена свободная. Тираж 55 000 экз.

Адрес редакции и издателя: 02140, Киев, ул. Мишуги, 3-в, оф. 19
Телефон редакции: (044) 501-4860, факс: (044) 501-4863
E-mail: office@imedia.org.ua, http://www.appetite.org.ua

По вопросам размещения рекламы обращайтесь, пожалуйста, по телефонам: (044) 501-4860, 501-4861

© «Блиц-Пресс», 2008 г.
Все права защищены.

international media издательский дом

Journal-plaza.net ®

Krups – для настоящих ценителей кофе

Кофе – не просто напиток, а драгоценный эликсир, в котором витает таинственный дух наслаждения. Приобщиться к кругу настоящих кофеманов и по достоинству оценить безупречный вкус самого популярного напитка в мире поможет кофемашина Krups XP 7240.

Изысканность, гармония, высокое качество и функциональность – основные преимущества кофемашины Krups.

Благодаря специальной технологии приготовления кофе с помощью термоблока, высокого давления пара, фильтрации воды и автоматическому вспениванию молока для капучино, кофемашина Krups по праву считается техникой для настоящих ценителей кофе.

Krups XP 7240 может подарить вам все разнообразие кофейных вкусов: строгий эспрессо, нежный капучино, соблазнительный глясе или пикантный латте – просто выбирайте тот, который наиболее полно отражает ваше сиюминутное настроение.

ZEPTER FOREVER

Уже 14 лет Международная компания «Цептер Интернациональ» успешно ведет свою деятельность на рынке Украины. «Цептер» – лидер среди компаний, пропагандирующих здоровый образ жизни, помогающих людям поддерживать благосостояние и жизнелюбие! Не зря у этой замечательной компании миссия здоровья и красоты.

1 октября компания «Цептер Украина» отпраздновала свое 14-летие, собрав 3500 лучших из лучших презентантов во Дворце «Украина». Главным сюрпризом и подарком для собравшихся стал приезд Президента компании – господина Филиппа Цептера. Розыгрыши ценных призов, лотереи, подарки и презентации новых продуктов, концерт и теплые поздравления Президента компании – так отметил свой 14-й день рождения «Цептер Украина»! «Цептер» – это не только возможность быть здоровым и красивым, но и реальный шанс для каждого построить свой собственный бизнес!

Осеннее чаепитие с **Binatone**

Если у вас плохое настроение, выпейте чашку крепкого чая. Уверяем вас – метод очень действенный, ведь чай является природным антидепрессантом. Новый электрический чайник ТМ Binatone за несколько минут сможет улучшить настроение и поможет превратить ваши мечты о тепле в реальность. Чайник NK-7700 мощностью 2200 Вт быстро вскипятит необходимое количество воды (максимально 1,7 л) для семейного чаепития. Встроенный термометр позволит узнать точную температуру воды в чайнике – это очень удобно для приготовления особых напитков (мате, зеленый и белый чай). Индикатор уровня воды, возможность поворота на подставке на 360°С, автовыключение и защита от перегрева сделают работу чайника еще более комфортной и безопасной. NK-7700 запоминается своим интересным дизайном и, являясь частью продуктовой коллекции ТМ Binatone, позволит оформить вашу кухню в едином стиле.

Journal-plaza.net ®

Праздник вкуса по-итальянски

Мы все разные, и вкусы наши отличаются, начиная с выбора одежды и заканчивая кулинарными пристрастиями. Но всех нас объединяет одно – мы любим хорошую и вкусную еду.

С нежным рисом «Арборио» от ТМ «Жменька» Вы сможете устроить себе праздник вкуса и ощутить горячий темперамент итальянской кухни!

В процессе приготовления рис приобретает кремообразный вид, вбирая вкус и аромат других составляющих блюда. Полупрозрачные зернышки риса «Арборио» имеют одинаковую округлую форму и молочно-белый цвет. Сочетание таких свойств позволяет готовить с ним незабываемое ризотто – истинно итальянское блюдо.

«Арборио» также идеален для приготовления супов, пудингов, рисовых каш и различных десертов.

Чистой воды сенсация от Tefal

Вы уверены, что пьете исключительно чистую воду? Вы не хотите ждать, пока подогреется вода в электрическом чайнике? Вы привыкли экономить не только свое собственное время, но и ресурсы человечества – воду и электроэнергию? Тогда осенняя новинка от компании Tefal – экспресс-термофильтр Quick&Hot – именно для вас! Работает прибор очень просто: холодная вода поступает через фильтр в помпу и проходит через нагревательный элемент Opti Quick, обеспечивающий сверхбыстрый нагрев (по желанию вода может оставаться холодной). Хотя это и кажется невероятным, но уже через три секунды вы будете держать в руках чашку чистой горячей или холодной воды! С помощью Quick&Hot вы быстро и легко приготовите кофе и чай, травяную смесь или бульон. Quick&Hot обрабатывает только то количество воды, которое необходимо вам в данный момент. Этот прибор не только экономит электроэнергию и воду, но и совершенно безопасен в применении благодаря ненагревающемуся корпусу.

Благородство происхождения

19 сентября 2008 года Дом шампанских вин «Новый свет» отпраздновал свой 130-летний юбилей проведением первого в Украине специализированного Международного конкурса шампанских и игристых вин им. Л.С. Голицына «Новый Свет – 2008». Участие в конкурсе приняли 18 предприятий-производителей из 7 стран, представив 57 образцов игристых и шампанских вин. Кубок Гран-при конкурса получило Шампанское Украины коллекционное «Новый Свет. Пино Нуар» брют ГП «Завод шампанских вин «Новый Свет». Проведение подобного конкурса в Новом Свете в одноименном Доме шампанских вин неслучайно: именно этот украинский производитель по праву считается хранителем традиций высокого виноделия, основоположником которых был князь Лев Сергеевич Голицын.

Journal-plaza.net ®

Сила оливы

С незапамятных времен листья и плоды оливы наделяли множеством целебных свойств. Сегодня научно доказано, что оливковое масло – богатый источник бета-каротина, витаминов Е и К.

Оливковое масло Premium extra virgin, ТМ Carapelli

Масло первого холодного отжима. Изготовлено в Италии из 100% итальянских оливок. Объем 0,5 л. 800 ккал/100 мл. Цена 49,63 грн.

Оливковое масло extra virgin, ТМ Maestro de Oliva

Первый холодный отжим. Изготовлено в Испании. Объем 0,25 л. 824 ккал/100 мл. Цена 24,36 грн.

Оливковое масло extra virgin, ТМ Mataluni

Для горячих и холодных блюд. Изготовлено в Италии. Объем 0,25 л. 800 ккал/100 мл. Цена 19,99 грн.

Оливковое масло extra virgin, ТМ Ellada

Нерафинированное масло первого холодного отжима. Изготовлено в Греции. Объем 0,25 л. 824 ккал/100 мл. Цена 20,29 грн.

Оливковое масло класса экстра, ТМ Iberica

Идеально подходит для заправки салатов и жарки. Изготовлено в Испании. Объем 0,5 л. 900 ккал/100 мл. Цена 41,45 грн.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net

Фруктовый натюрморт

Залейте свежие фрукты водой, добавьте сахар и доведите смесь до кипения. Что получится в результате? «Компот!» – скажете вы. А если добавить несколько ложек крахмала, тогда компот можно смело переименовывать в суп!

Суп из свежих фруктов

На 4 порции:

- *150 г груш*
- *150 г яблок*
- *100 г слив*
- *20 г картофельного крахмала*
- *120 г сахара*
- *1 лимон*
- *650 мл воды*
- *40 г густых сливок или сметаны*

1 С лимона срежьте цедру и тонко нашинкуйте соломкой.

2 Груши и яблоки очистите от кожицы и сердцевины, сбрызните лимонным соком. У слив удалите косточки.

3 Очистки от яблок и груш залейте горячей водой, варите 10–15 минут.

4 Отвар процедите, добавьте сахар, доведите до кипения.

5 Положите нарезанные ломтиками фрукты, цедру и варите 5 минут.

6 Влейте крахмал, разведенный частью отвара или водой, и доведите до кипения.

7 Суп подавайте горячим или холодным со сливками или сметаной. Отдельно можно подать сухой бисквит, кукурузные хлопья или хрустящие палочки.

30 минут | 128 ккал | 4 порции

FOTO.MILLIONMENU.RU

www.Journal-plaza.net ®

Journal-plaza.net ®

Суп «Фруктовый сад»

На 4 порции:

- *1 яблоко*
- *1 груша*
- *300 г любых свежих (или замороженных) ягод*
- *120 г сахара*
- *2 ч.л. картофельного крахмала*
- *700 мл воды*
- *сок половины лимона*
- *1 апельсин*
- *2 ст.л. густых сливок*

1 Яблоко и грушу очистите от кожицы и семенных гнезд, нарежьте ломтиками и сбрызните лимонным соком.

2 Очистки залейте горячей водой, варите 10–15 минут, процедите. Отвар доведите до кипения, положите сахар, нарезанные фрукты, ягоды и варите 5 минут.

3 Суп доведите до кипения, влейте разведенный небольшим количеством холодной воды крахмал и, помешивая, доведите до кипения.

4 Суп можно подавать и горячим, и холодным.

Этот суп также очень вкусен с сухим печеньем. При подаче украсьте суп кружочком апельсина и сливками.

Journal-plaza.net ®

Суп-пюре из слив

На 4 порции:

- *700 мл воды*
- *500 г слив без косточек*
- *2 ст.л. сахара*
- *1 ч.л. картофельного крахмала*

1 Сливы залейте водой, добавьте сахар, варите 15 минут.

2 Сливы вместе с отваром протрите через сито, доведите до кипения, введите разведенный небольшим количеством холодной кипяченой воды крахмал и вновь доведите до кипения.

К сливовому супу-пюре идеально подойдет сметана. Подавайте суп горячим, добавив в каждую тарелку по столовой ложке сметаны или густых сливок.

25 минут | 102 ккал | 4 порции

Journal-plaza.net ®

20 минут | 98 ккал | 5 порций

Яблочный суп подавайте с сухим несладким печеньем (идеально подходит крекер) или сухарями из пшеничного хлеба.

Яблочный суп

На 5 порций:

- *1 л воды*
- *5 яблок*
- *125 г сахара*
- *1 ст.л. картофельного крахмала*
- *соль по вкусу*

1 Яблоки очистите от кожицы и сердцевины, нарежьте кубиками.

2 Воду с сахаром доведите до кипения, добавьте яблоки, снова доведите до кипения.

3 При постоянном помешивании влейте крахмал, разведенный в небольшом количестве холодной кипяченой воды, снова доведите до кипения.

4 Подавать суп можно и горячим, и охлажденным.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Суп абрикосовый с яблоками

Фруктовые супы можно готовить из свежих, сушеных, быстрозамороженных и даже консервированных плодов, фруктовых соков и пюре.

На 6 порций:

- *500 г абрикосов (можно замороженных)*
- *3 яблока*
- *3 ст.л. сахара*
- *3 ч.л. картофельного крахмала*
- *1,5 л воды*

1 Промытые абрикосы без косточек залейте 2 стаканами воды, отварите до мягкости, протрите.

2 В полученное пюре добавьте 3 стакана горячей воды, сахар, очищенные и нарезанные дольками яблоки и доведите до кипения.

3 В кипящий суп влейте разведенный оставшейся холодной водой крахмал, доведите до кипения.

4 Подавайте суп охлажденным.

25 минут | 100 ккал | 6 порций

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Суп из шиповника с яблоками

На 2 порции:

- *200 г сушеного шиповника*
- *100 г сахара*
- *200 г яблок*
- *400 мл воды*
- *100 г пшеничного хлеба*
- *1 г лимонной кислоты*

1 В кипящую воду положите подготовленные плоды шиповника, проварите 10 минут, настаивайте несколько часов, процедите.

2 Яблоки, очищенные от кожицы и сердцевины, нарежьте кубиками.

3 Отвар доведите до кипения, добавьте яблоки, сахар, лимонную кислоту, вновь дайте закипеть и охладите.

4 Из пшеничного хлеба приготовьте гренки, подавайте их отдельно.

Плоды шиповника перед приготовлением необходимо очистить от волосков и измельчить, чтобы обнажились семена, в которых много витамина С.

20 минут | 113 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net ®

50 минут | 412 ккал | 4 порции

Если первой вашей мыслью после просмотра фотографий на этом развороте стал вопрос «Да кто же такое готовит?», то смеем вас заверить: есть такие люди. Обычно их называют гурманами. Попробуйте приобщиться к их изысканным кулинарным выдумкам.

Необычно, но вкусно

Хрустящие ножки голубя

На 4 порции:

- *4 куска мяса голубя на косточке (около 600 г)*
- *потроха голубя*
- *1 зубок чеснока*
- *20 г топленого масла*
- *125 мл вина Vin Santo*
- *1 луковица*
- *стебель сельдерея*
- *1 морковка*
- *20 молодых луковиц*
- *оливковое масло*
- *1 ст.л. сахара*
- *соль, перец по вкусу*

1 Приготовьте соус из мелко рубленых сельдерея, моркови, луковицы и чеснока.

2 Мясо голубя и потроха посолите, поперчите, смажьте топленым маслом, позже полейте вином Vin Santo. Запекайте в духовке до полной готовности.

3 Слегка протушите молодые луковицы в кисло-сладком соусе. Выложите на тарелки кусочки мяса, молодые луковицы, полейте сверху луковым соусом, сбрызните оливковым маслом.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ ОТЕЛЕМ L'ALBERGO DELLA REGINA ISABELLA, FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Устрицы с лососевой икрой

На 6 порций:

- *24 устрицы*
- *сок одного лимона*
- *100 г лососевой икры ТМ «Камчадал»*
- *100 г сливок*
- *2 ст.л. майонеза*
- *соль, белый молотый перец по вкусу*

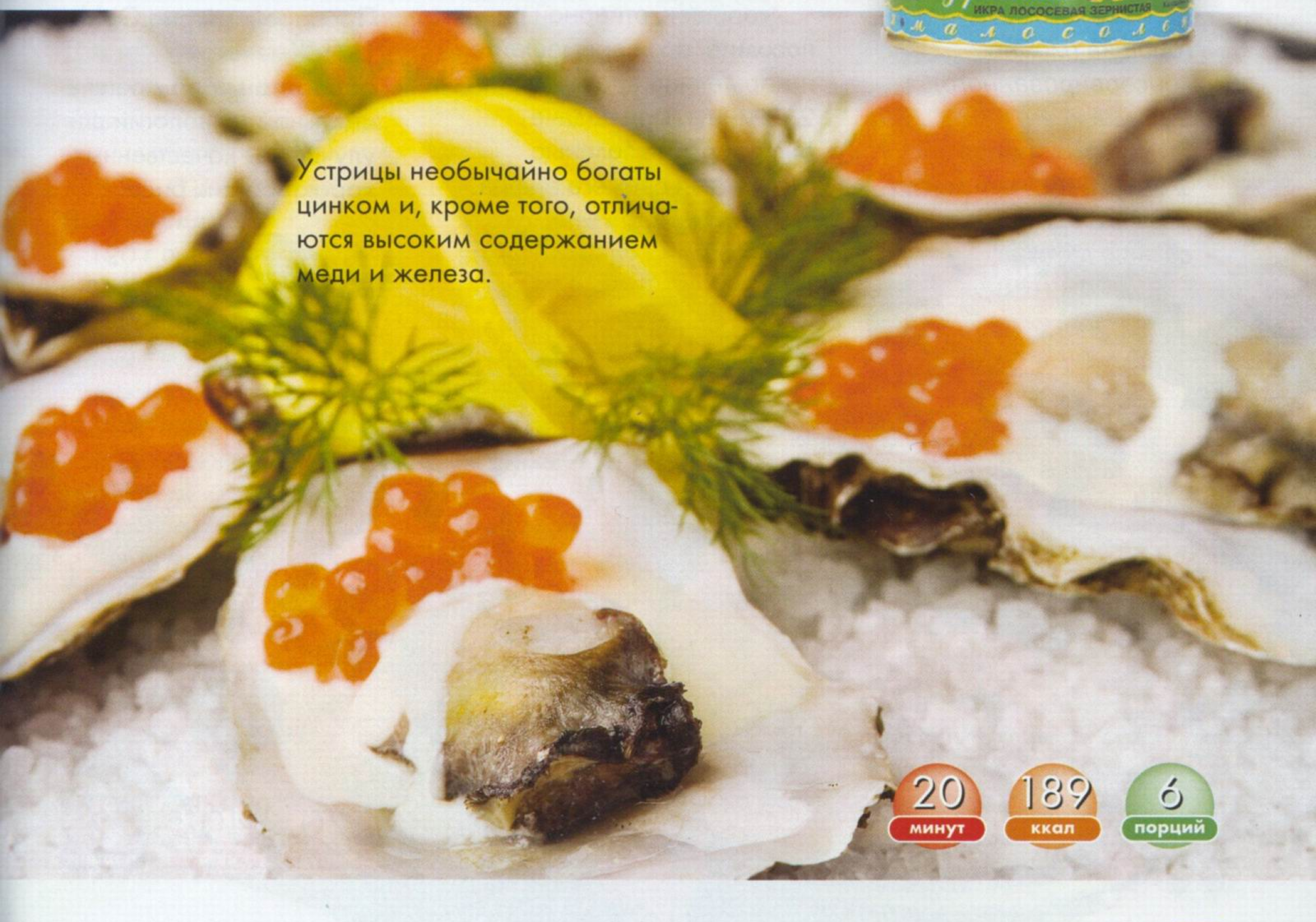
1 Майонез перемешайте со сливками, посолите, поперчите. Устрицы откройте, находящуюся в них жидкость слейте в посуду, процедив через ситечко. Добавьте лимонный сок, доведите до кипения, снимите с огня.

2 Мякоть устриц осторожно отделите от ракушки, положите на 3 минуты в горячую жидкость, прогрейте, но не варите. Выньте с помощью шумовки, отложите.

3 Ракушки промойте, обсушите, положите в них мякоть устриц, полейте приготовленным соусом. Сверху выложите лососевую икру.

4 При подаче на блюдо насыпьте ровным слоем 500 г соли крупного помола и выложите на нее ракушки с устрицами.

В этом блюде два мировых деликатеса – устрицы и лососевая икра ТМ «Камчадал» – гармонично дополняют друг друга. В этих продуктах также много полиненасыщенных кислот Омега-3.



Устрицы необычайно богаты цинком и, кроме того, отличаются высоким содержанием меди и железа.

20 минут | 189 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net ®

Страсти по рису

Миру известны сотни сортов риса, и это не может не отражаться на способах его приготовления и на вкусе блюд, в которых он – главный компонент. Предлагаем ликвидировать «кулинарную неграмотность» в отношении риса вместе с ТМ «Жменька».

Рис с ветчиной и креветками

На 2 порции:

- *200 г отварного пропаренного риса Gold ТМ «Жменька»*
- *40 г ветчины*
- *40 г очищенных креветок*
- *60 г огурца*
- *20 г свежего зеленого горошка (можно консервированного)*
- *20 г моркови*
- *20 г любых грибов*
- *1 ст.л. кунжутного масла*
- *зелень для украшения*
- *соль по вкусу*

1 Ветчину, грибы и морковь нарежьте ломтиками.

2 В разогретом до 160°C масле обжарьте ветчину, креветки, грибы и морковь.

3 Добавьте зеленый горошек, отварной рис, посолите, все перемешайте и жарьте еще в течение 2–3 минут. При подаче рис оформите зеленью и дольками свежего огурца.

Пропаренный рис Gold ТМ «Жменька» обработан паром по специальной технологии для улучшения качественных характеристик риса.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

35 минут | 254 ккал | 4 порции

Это блюдо прекрасно подходит всем, кто старается следить за своим весом. Для нежного вкуса риса и овощей в кушанье можно добавить несколько капель оливкового масла.

Рис с овощами

На 4 порции:

- *120 г риса «Отборный» ТМ «Жменька»*
- *2 болгарских перца*
- *100 г консервированного зеленого горошка*
- *200 г куриного филе*
- *200 г консервированной кукурузы*
- *2 крупных моркови*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *соль по вкусу*

1 Перец запеките, очистите от кожуры, охладите и нарежьте кубиками.

2 Морковь отварите, охладите, очистите, нарежьте кубиками.

3 Сварите рис в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг, охладите.

4 Куриное филе отварите в слегка подсоленной воде, нарежьте некрупными ломтиками.

5 Соедините рис со сладким перцем. Добавьте зеленый горошек, кукурузу, морковь и куриное филе, все перемешайте.

6 Выложите рис в прямоугольную форму, слегка утрамбуйте и быстро переверните на плоское блюдо.

Отборный рис ТМ «Жменька» содержит клетчатку и минеральные вещества, благотворно влияющие на работу нервной системы.

123RF

Journal-plaza.net ®

Рис с фасолью и соевым соусом

На 5 порций:

- *300 г риса «Басмати» ТМ «Жменька»*
- *150 г коричневой фасоли*
- *2 ст.л. соевого соуса*
- *2 луковицы*
- *6 ст.л. растительного масла*
- *цветная капуста, брокколи и болгарский перец на гарнир*
- *соль, перец по вкусу*

1 Рис отварите в большом количестве подсоленной воды, откиньте на дуршлаг.

2 Вареный рис перемешайте с 1 ложкой растительного масла и соевым соусом.

3 Фасоль замочите на несколько часов, отварите до полуготовности. Лук нарежьте кубиками.

4 Обжарьте лук на растительном масле, добавьте фасоль, прогрейте.

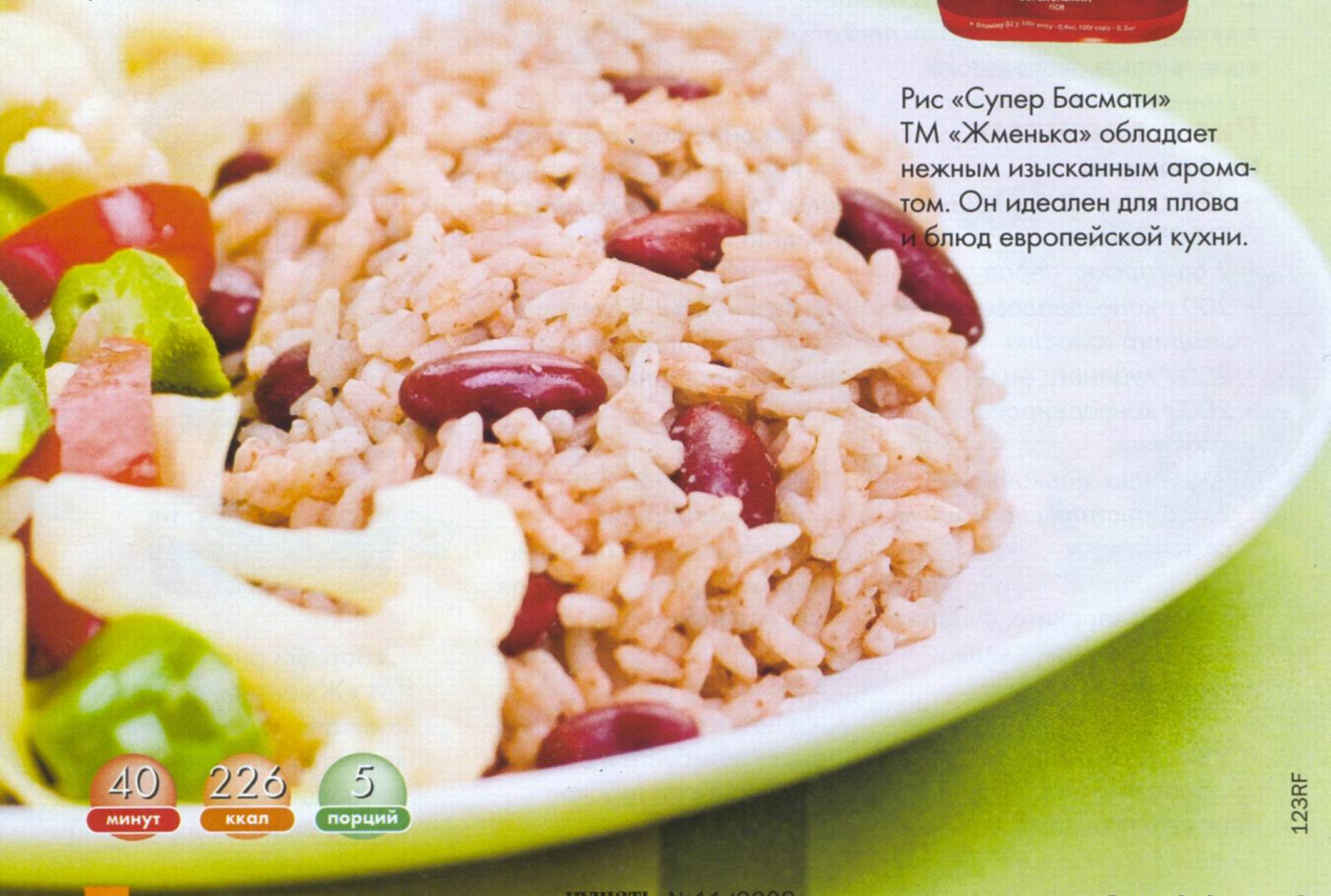
5 Положите фасоль с луком в рис, аккуратно перемешайте.

6 Отварите цветную капусту и брокколи, нарежьте болгарский перец ломтиками.

7 Выложите теплый рис на блюдо. На гарнир подавайте овощи.

Рис «Супер Басмати» ТМ «Жменька» обладает нежным изысканным ароматом. Он идеален для плова и блюд европейской кухни.

Свежую фасоль можно заменить консервированной, но если вы решили готовить по рецепту и использовать соевый соус, фасоль лучше готовить, слив соус.



40 минут | 226 ккал | 5 порций

123RF

Journal-plaza.net ®

90 минут | 542 ккал | 2 порции

В процессе приготовления рисовые зернышки «Жасмин» ТМ «Жменька» имеют свойство склеиваться между собой, сохраняя идеальную форму.

Рагу с сыром и рисом

На 2 порции:

- *100 г твердого сыра*
- *100 г отварного риса «Жасмин» ТМ «Жменька»*
- *1 болгарский перец*
- *50 г консервированных шампиньонов*
- *1/2 апельсина*
- *50 г вареной ветчины*
- *2 ст.л. свежемороженого зеленого горошка*
- *1ст.л. сливочного масла*
- *250 мл мясного или куриного бульона*
- *1 ч.л. пшеничной муки*
- *вустерширский соус и табаско по вкусу*
- *соль, перец по вкусу*

1 Рис смешайте с зеленым горошком и половиной болгарского перца, нарезанного кубиками.

2 Муку спассеруйте на масле, охладите, добавьте бульон и проварите до загустения. В полученный соус добавьте часть сыра, нарезанного кубиками, оставшийся сладкий перец, ветчину, шампиньоны, нарезанные соломкой, ломтики апельсина, соусы табаско и вустерширский, посолите, поперчите, перемешайте.

3 Рис с овощами выложите в круглую форму, смазанную маслом, уплотните. В середину рисового кольца выложите смесь соуса с сыром и другими ингредиентами. Посыпьте блюдо тертым сыром и запекайте в духовке при 200°C до золотистой корочки.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Яблоко раздора в греческой мифологии, плод искушения в христианской традиции, «молодильные яблочки» из многих славянских сказок, народная песня «Яблочко» и шедевр отечественных селекционеров «Слава победителю» – это далеко не все, о чем думаешь, вспоминая вкус и аромат наших любимых фруктов.

Суп с яблоками

На 4 порции:

- *300 г сушеных яблок*
- *2 ст.л. сливочного масла*
- *4 картофелины*
- *750 мл воды*
- *250 г копченой грудинки*
- *2 ст.л. сахара*
- *зелень для украшения*
- *соль по вкусу*

1 Сушеные яблоки замочите на 6 часов, затем мелко нарежьте.

2 Часть масла растопите, добавьте сахар и прогревайте его до карамелизации.

3 Добавьте к маслу яблоки, воду и варите на слабом огне до полуготовности.

4 Положите в суп нарезанный кубиками картофель, посолите и варите до готовности.

5 Грудинку нарежьте кубиками, обжарьте на оставшемся сливочном масле до золотистой корочки, соедините с супом и варите еще 5 минут.

6 При подаче посыпьте суп с яблоками рубленной зеленью.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Омлеты с яблочной начинкой

На 4 порции:

- *4 кисло-сладких яблока*
- *75 г яблочного сока*
- *1/2 ч.л. молотой корицы*
- *1 ст.л. сахара*
- *1 ст.л. коньяка*
- *4 яйца*
- *4 ст.л. топленого масла*
- *4 ч.л. воды*
- *сахарная пудра для посыпки*
- *соль по вкусу*

1 Яблоки очистите, удалите сердцевину и нарежьте крупными кубиками.

2 Потушите яблоки в течение 5 минут в горячем яблочном соке.

3 Добавьте к яблокам корицу, сахар и коньяк. Начинку остудите.

4 Яйца взбейте с солью и водой до образования пены.

5 Поджарьте на топленом масле с обеих сторон четыре омлета.

6 Выложите омлеты на десертные тарелки. На одну половину омлета положите яблочную начинку, накройте второй половиной омлета. Подавайте незамедлительно.

7 При подаче омлеты слегка посыпьте сахарной пудрой.

30 минут | 208 ккал | 4 порции

В яблочную начинку помимо ванильного сахара и корицы знатоки добавляют коньяк или ром, а также толченые грецкие орехи.

Journal-plaza.net ®

Свинина с яблоками

На 4 порции:

- *700 г мякоти свинины (корейки)*
- *2 яблока*
- *2 ст.л. растительного масла*
- *соль, перец по вкусу*

30 минут | 405 ккал | 4 порции

1 Мякоть свинины разрежьте на четыре равных куска, хорошо отбейте, посолите, поперчите.

2 Смажьте мясо растительным маслом и жарьте на гриле по 3–4 мин. с каждой стороны.

3 Яблоки очистите, нарежьте кусочками и жарьте на гриле до золотистого цвета.

4 При подаче выложите кусочки свинины на блюдо. На гарнир подавайте яблоки.

Яблоки для гриля нужно брать большие и твердые. Кожуру аккуратно снимите и удалите семенную камеру. Поливать яблоки маслом не нужно.

Journal-plaza.net ®

Яблоки в «кафтанчиках»

На 4 порции:

- *12 небольших яблок*
- *150 г малинового джема*
- *500 г слоеного теста*
- *1 яйцо для смазывания изделий*
- *50 г миндаля*
- *ванильный сахар для посыпки*

1 Яблоки очистите от кожицы, выньте из них сердцевину и наполните джемом.

2 Тесто раскатайте и нарежьте квадратами.

3 На каждый квадрат положите подготовленное яблоко. Заверните яблоко в тесто, собрав углы квадрата над яблоком.

4 Сверху смажьте взбитым яйцом и посыпьте рубленым миндалем.

5 Выпекайте «кафтанчики» в разогретой духовке до золотистой корочки.

6 Готовые изделия посыпьте ванильным сахаром.

30 минут | 392 ккал | 4 порции

В «кафтанчиках» можно готовить не только целые яблоки – их можно разрезать на дольки. Смажьте изнутри «квадратики» теста малиновым или абрикосовым джемом.

FOTO.MILLIONMENU.RU

www.Journal-plaza.net ®

Чтобы цвет и вкус яблочного кекса были поинтереснее, замените обычный сахар-песок на коричневый (тростниковый) сахар.

100 минут | 418 ккал | 6 порций

Кекс яблочный с повидлом

На 6 порций:

- *400 г муки*
- *200 г яблочного повидла*
- *6 яиц*
- *220 г мягкого плавленого сыра*
- *300 г сахара*
- *150 г рубленых грецких орехов*
- *200 г маргарина*
- *2 ч.л. разрыхлителя для теста*
- *1 ч.л. молотой корицы*
- *1 ч.л. сахарной пудры*
- *ванилин на кончике ножа*
- *соль по вкусу*

1 Сахар взбейте с мягким плавленым сыром и маргарином, добавьте яйца по одному.

2 Муку смешайте с разрыхлителем, солью и корицей, яблочное повидло – с ванилином.

3 Полученные смеси соедените, взбейте миксером, добавьте грецкие орехи.

4 Выложите тесто в смазанную маслом форму и выпекайте в течение 1 часа.

5 Охладите кекс, не вынимая из формы. При подаче посыпьте кекс сахарной пудрой.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Пирог яблочный «Нежность»

На 6 порций:

- *4 яблока*
- *3 яйца*
- *200 г муки*
- *125 г сахара*
- *1 ст.л. сахарной пудры*
- *1 ч.л. корицы*
- *3 ст.л. сметаны*
- *100 г сливочного масла*
- *50 г рубленых грецких орехов*

1 Яблоки очистите, удалите семена, нарежьте дольками и соедините со сметаной.

2 Яичные желтки отделите от белков, разотрите с половиной нормы сахара, добавьте муку и взбитое масло.

3 Тесто раскатайте, поместите на дно формы, сверху выложите яблоки.

4 Посыпьте яблоки смесью корицы и сахарной пудры. Выпекайте 25 минут.

5 Взбейте белки с оставшимся сахаром до устойчивой пены.

6 На поверхность пирога выложите белковую массу и запекайте в духовке еще 5–7 минут. Пирог выньте из духовки и охладите.

7 Боковую поверхность пирога смажьте взбитым белком и присыпьте рублеными грецкими орехами.

Даже небольшое количество яичного желтка может повредить образованию густой и пышной пены, поэтому перед приготовлением белки необходимо тщательно отделить от желтков.

55 минут | 476 ккал | 6 порций

Journal-plaza.net ®

Яблоки под белковым кремом

На 3 порции:

- *3 яблока*
- *3 ст.л. сахара*
- *3 ст.л. сахарной пудры*
- *2 г яичного белка*
- *2 г ванильной пудры*

1 Из яблок (не очищая их от кожицы), удалите круглой выемкой сердцевину. Образовавшиеся в яблоках углубления заполните сахаром.

2 Подготовленные яблоки уложите на противень, подлейте немного воды и запекайте в духовке 10–15 минут при средней температуре.

3 Яичные белки взбейте, добавляя ванильную пудру и небольшими порциями половину сахарной пудры.

4 Перемешайте крем ложкой, добавьте оставшуюся сахарную пудру.

5 На подготовленные яблоки выпустите из кондитерского мешка крем и поставьте в духовку на 1 минуту, чтобы крем слегка подрумянился.

Вместо белкового крема запеченное яблоко можно полить охлажденным ванильным йогуртом, посыпать корицей или изюмом.

40 минут | 198 ккал | 3 порции

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Итальянская знаменитость

«Когда уровень лазаньи в моей крови понижается, я становлюсь злым», «Я никогда не встречал лазанью, которая бы мне не нравилась...» – эти утверждения принадлежат самому известному любителю лазаньи в мире – коту Гарфилду. Продегустируйте рыбную и мясную лазанью шеф-повара ресторана «Дольче Вита» Александра Давиденко и убедитесь в исключительной точности характеристик «мультяшного гурмана».

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

65 минут | 656 ккал | 1 порция

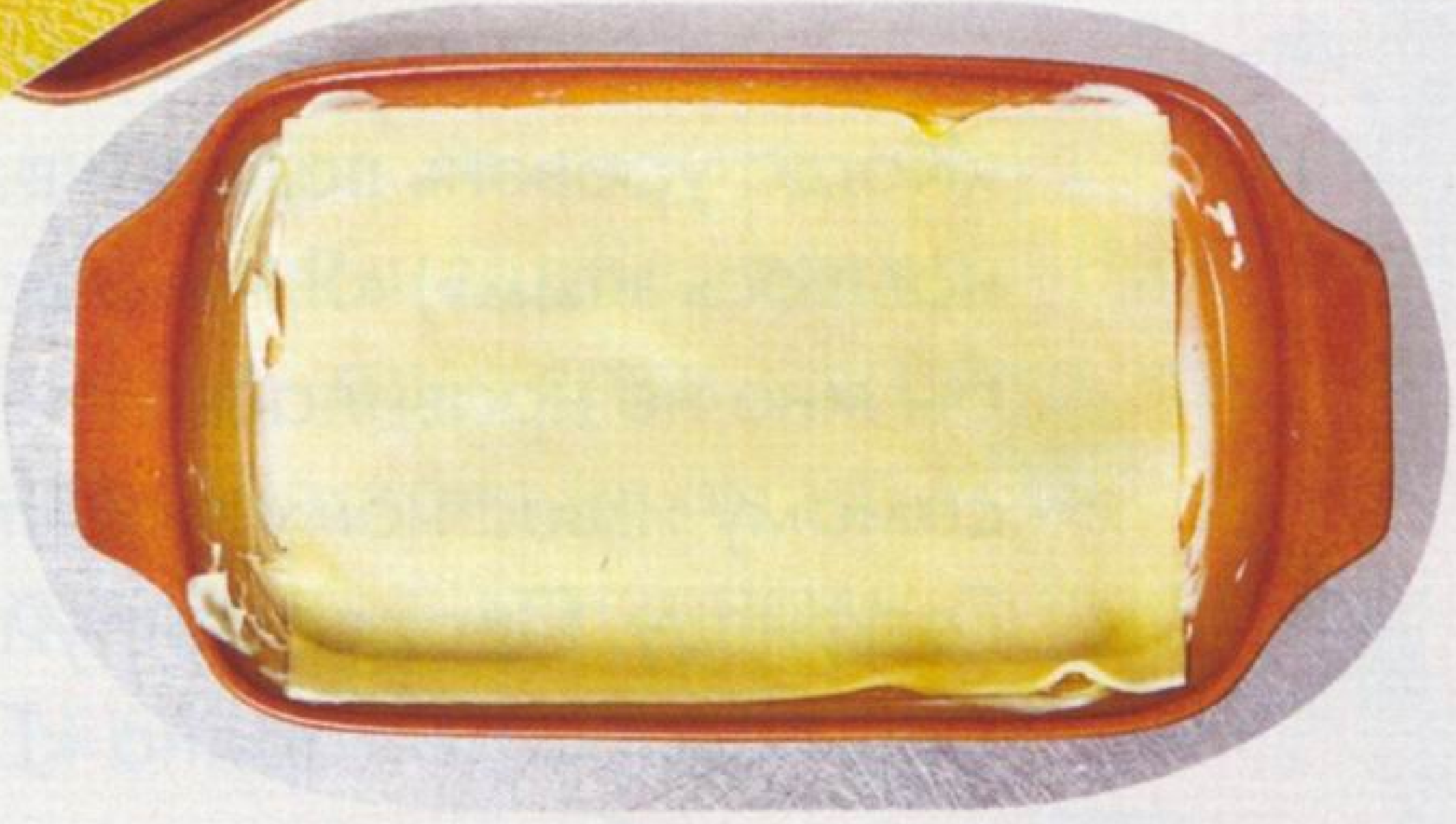
Journal-plaza.net

Рыбная лазанья

На 1 порцию (350 г):

- 50 г листов лазаньи
- 80 г филе окуня
- 80 г филе трески
- 60 г очищенных креветок
- 35 г лука-порея
- 80 г сливок
- 15 г сливочного масла
- 80 г моцареллы
- 10 г пармезана
- 20 г кетчупа
- соль, специи для рыбы по вкусу
- физалис, базилик, лимон и шнитт-лук для украшения

1 Смажьте сливочным маслом дно и стенки формы для выпекания. Отварите листы лазаньи в подсоленной воде.



2 Выстелите охлажденный лист лазаньи на дно формы.

3 К сливкам добавьте кетчуп и специи для рыбы, хорошо перемешайте.

4 Смажьте лист лазаньи полученным соусом.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

5 Филе окуня и трески нарежьте небольшими кусочками, посолите. Измельчите лук-порей.

6 На смазанный соусом лист лазаньи выложите большую часть рыбы с измельченным луком-пореем.

7 Посыпьте рыбу и лук-порей моцареллой, натертой на крупную терку.

8 Накройте блюдо еще одним слоем лазаньи и смажьте соусом.

9 Выложите на соус оставшиеся кусочки рыбы и креветки. Посыпьте лазанью тертой моцареллой.

10 Присыпьте тертым пармезаном и поставьте на 20 минут в духовку.

Journal-plaza.net ®

Мясная лазанья

65 минут · 592 ккал · 1 порция

На 1 порцию (на 350 г):

- 50 г листов лазаньи
- 150 г телячей вырезки
- 35 г репчатого лука
- 40 г помидоров
- 1 ст.л. растительного масла
- 20 г кетчупа
- 80 г сливок
- 15 г сливочного масла
- 80 г моцареллы
- 10 г пармезана
- соль, специи для мяса по вкусу
- зелень, консервированные черри для декора

1 Смажьте дно и стенки формы сливочным маслом. Отварите в подсоленной воде листы лазаньи. Охладив один из них, постелите его на дно формы.

2 Приготовьте соус болоньез. Для этого измельчите в мясорубке мясо, лук и помидоры, посолите, добавьте специи, обжарьте в растительном масле. Добавьте сливки и кетчуп, перемешайте, прогрейте.

3 На лист лазаньи выложите половину соуса болоньез, посыпьте тертой моцареллой, накройте листом лазаньи еще раз, операцию с соусом и сыром повторите.

4 Посыпьте лазанью тертым пармезаном, выпекайте в духовке 20 минут.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Шеф-повар «Дольче Вита» Александр Давиденко советует посыпать лазанью тертым пармезаном – он придает готовому блюду золотистый оттенок.

Journal-plaza.net ®

40 минут · 163 ккал · 4 порции

Необязательно покупать диковинные продукты и быть шеф-поваром известного ресторана, чтобы готовить быстро, легко и вкусно. Достаточно любить готовить и всегда делать это с большой радостью.

Творческий полет

Помидоры, фаршированные зеленью

На 4 порции:

- *4 крупных помидора*
- *3 ст.л. оливкового масла*
- *1 ломтик белого хлеба*
- *зелень петрушки и розмарина*
- *100 г овечьего сыра*
- *соль, перец по вкусу*

1 С каждого помидора аккуратно срежьте «крышку» (верхнюю часть). С помощью чайной ложки выньте мякоть, внутри посолите и, перевернув отверстием вниз, оставьте, чтобы полностью стекла вся жидкость.

2 Нарежьте ломтик хлеба на небольшие кубики. Измельчите зелень петрушки и розмарина.

3 Разогрейте 2 ст.л. оливкового масла и поджарьте в нем кубики хлеба до золотистого цвета. Подмешайте зелень петрушки и розмарина, поперчите и посолите.

4 Массу слегка охладите и смешайте с раскрошенным овечим сыром.

5 Заполните помидоры смесью хлеба с сыром и выложите в форму для запекания. Вынутые ранее сердцевины помидоров также положите в форму.

6 Все сбрызните остатками оливкового масла и запекайте в разогретой духовке 30 минут при температуре 180 °С.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ MIELE

Journal-plaza.net ®

Шоколадные кексы

55 минут | 293 ккал | 9 порций

На 9 порций:

- *70 г сливочного масла*
- *70 г сахара*
- *4 яйца*
- *70 г растопленного темного шоколада*
- *70 г измельченного миндаля*
- *20 г панировочной муки*
- *500 мл ванильного соуса*
- *200 мл взбитых сливок*
- *20 мл шоколадного соуса*
- *750 мл воды*
- *сахарная пудра для посыпки*

Чтобы испечь эти кексы, вам понадобится 9 порционных формочек (диаметром 7–8 см).

1 Сливочное масло, сахар и яичные желтки разотрите до образования крема. Добавьте в крем слегка охлажденный шоколад, миндаль и панировочную муку. Под конец подмешайте круто взбитые белки.

2 Полученную массу распределите по смазанным жиром порционным формочкам. Поставьте формочки в поддон для жира. Аккуратно влейте в поддон 750 мл воды и выпекайте 30–35 минут при температуре 140–160 °С.

3 Налейте в тарелку ванильный соус, смешанный со сливками, добавьте немного шоколадного соуса.

4 Кексы выньте из форм, положите на тарелку, посыпьте сахарной пудрой.

Journal-plaza.net ®

Фруктовый пирог

На 12 порций:

Для теста:

- *125 г муки*
- *10 г дрожжей*
- *15 г сахара*
- *1 ст.л. растительного масла*
- *щепотка соли*
- *70–80 мл теплой воды*

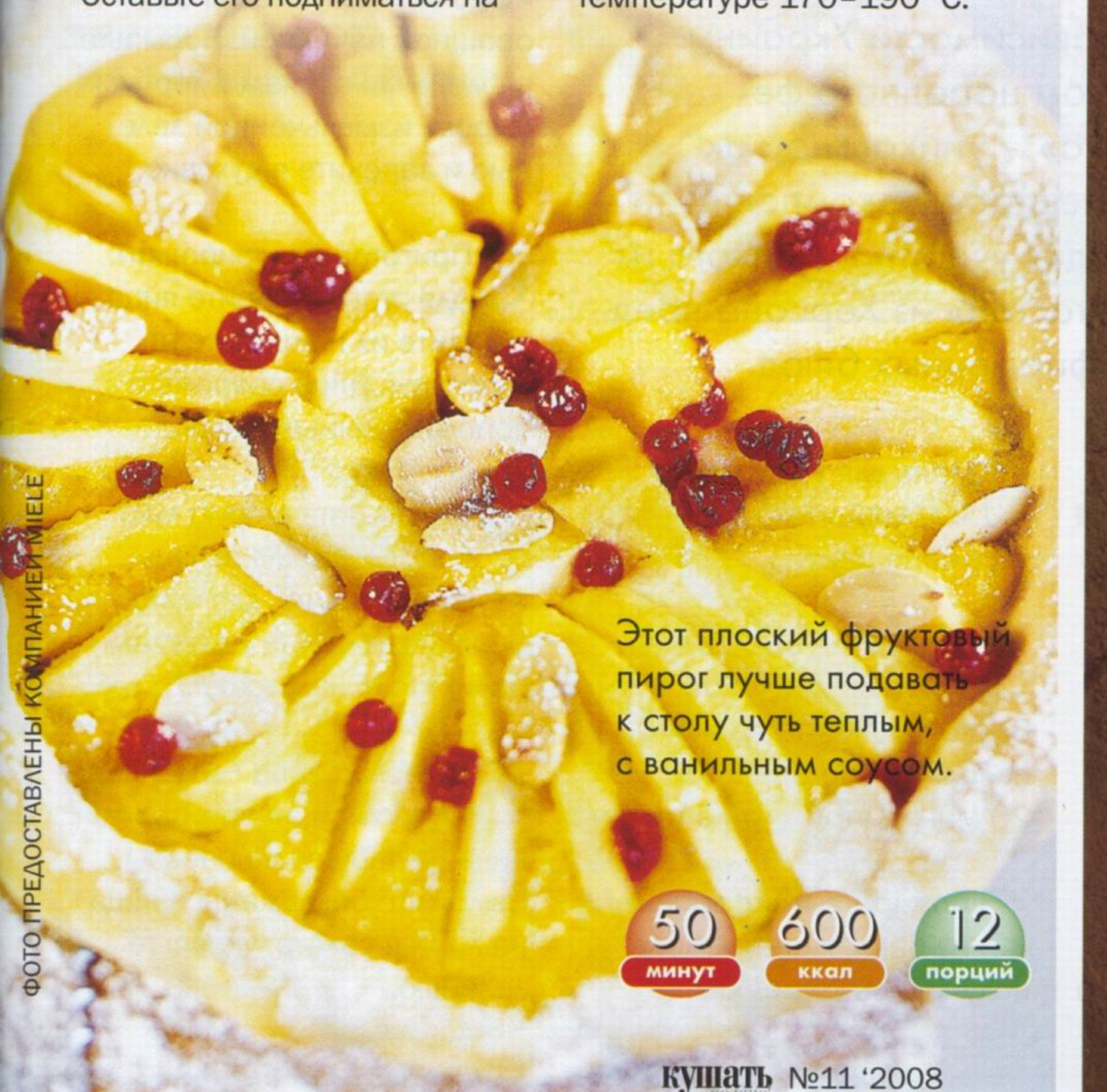
Для начинки:

- *2 яблока*
- *100 г брусники*
- *2 яйца*
- *125 мл сметаны*
- *1 пакетик порошка ванильного соуса*
- *50 г сахара*
- *1 ст.л. миндальных листиков*

1 Из муки, дрожжей, сахара, растительного масла, соли и воды замесите тесто. Оставьте его подниматься на 20 минут. Раскатайте тесто в форме для пиццы или тортов (диаметром 30 см), оставив по краю небольшой бортик.

2 Яблоки очистите от кожуры, вырежьте серцевину и нарежьте дольками. Из яиц, сметаны, сахара и ванильного порошка приготовьте соус. Половину соуса выложите на пласт теста. 2/3 части брусники распределите по поверхности соуса. Дольки яблок разложите по пирогу «веером», остатки брусники положите сверху.

3 Полейте пирог оставшимся соусом, украсьте миндальными листиками и выпекайте в разогретой духовке 20–25 минут при температуре 170–190 °С.



Этот плоский фруктовый пирог лучше подавать к столу чуть теплым, с ванильным соусом.

50 минут | 600 ккал | 12 порций

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ MIELE

Journal-plaza.net ®

55 минут | 337 ккал | 4 порции

Просто и со вкусом

Празднование Дня независимости Украины ознаменовалось финалом народного фестиваля «Gala Хозяюшка» – уникальной акции всеукраинского масштаба от компании Procter & Gamble. Сегодня участницы одного из конкурсов «Встречаем гостей» из Херсона предлагают рецепты своих фирменных блюд.

«Полянка» от Людмилы Подпалой

На 4 порции:

- *4 средних баклажана*
- *350 г шампиньонов*
- *2 луковицы*
- *70 г риса*
- *50 г грецких орехов*
- *100 г твердого сыра*
- *4 яйца*
- *4 помидора*
- *100 г печени*
- *4 ст.л. растительного масла*
- *зелень для украшения*
- *1 ч.л. майонеза*
- *соль по вкусу*

1 Разрежьте баклажаны вдоль на две части. Вилкой сделайте проколы, посолите и оставьте на 20 минут, чтобы ушла горечь.

2 Ложкой выньте мякоть из баклажана, чтобы получились «лодочки».

3 Для начинки измельчите баклажанную мякоть, шампиньоны и одну луковицу, обжарьте в 2 ст.л. масла.

4 Отварите рис, охладите и добавьте к обжаренным овощам. Заполните «лодочки» получившейся овощной начинкой. Посыпьте рублеными орехами, тертым сыром, измельченной зеленью и запеките в духовке.

6 Приготовьте «грибочки». Для этого отварите яйца, охладите их и очистите от скорлупы. Яйца разрежьте пополам, выньте желтки.

7 Измельчите вторую луковицу. Обжарьте печень с луком, охладите, сделайте фарш и смешайте с желтками. Начините яйца фаршем.

8 Из помидоров сделайте «шапочки», накройте ими яйца, украсьте майонезом. Выложите баклажаны и яйца на листья салата, украсьте зеленью.

Фото предоставлены компанией Gala

Journal-plaza.net ®

45 минут | 405 ккал | 4 порции

Салат «Панский» от Надежды Максименко

100 минут | 498 ккал | 8 порций

Творожная запеканка от Марины Мищенко

150 минут | 554 ккал | 8 порций

Торт «Пьяная вишня» от Оксаны Васильчук

Journal-plaza.net ®

Салат «Панский»

На 4 порции:

- *500 г баклажана*
- *2 средних болгарских перца*
- *5 яиц*
- *4 больших помидора*
- *300 г твердого сыра*
- *200 г майонеза*
- *2 ч.л. лососевой икры*
- *зелень для украшения*
- *соль, перец по вкусу*

1 Баклажаны отварите, порежьте кубиками, посолите и поперчите.

2 Нарежьте перец тонкими дольками.

3 Яйца отварите, охладите, очистите от скорлупы и нарежьте кружочками.

4 Помидоры нарежьте тонкими кольцами.

5 На плоское блюдо выложите подготовленные баклажаны, смажьте майонезом. Затем положите перец, яйца и помидоры, смазывая каждый новый слой майонезом.

6 Посыпьте салат тертым сыром, украсьте икрой лосося и зеленью. Нарежьте на порционные куски.

Творожная запеканка

На 8 порций:

- *500 г домашнего творога*
- *375 г сахара*
- *4 яйца*
- *1/2 ч.л. соды*
- *100 г маргарина*
- *4 ст.л. сметаны*
- *1 ст.л. манки*
- *200 г муки*
- *пакетик ванильного сахара*
- *ягоды и шоколад для украшения*

1 Яйцо разотрите с 2 ст.л. сахара, добавьте соду, гашеную уксусом, растопленный маргарин, 2 ст.л. сметаны и муку. Замесите тесто.

2 Тесто вылейте в форму и выпекайте в духовке 15 минут при температуре 180°C.

3 Приготовьте творожную массу. Для этого творог пропустите через мясорубку, добавьте 3 желтка, 340 г сахара, 2 ст.л. сметаны, ваниль, 1 ст.л. манки, все перемешайте.

4 Три охлажденных белка взбейте с 3 ст.л. сахара. На готовый корж выложите творожную массу, смажьте взбитыми сливками и запекайте в духовке 15–20 минут. Украсьте щоколадом и ягодами (например, виноградом).

Торт «Пьяная вишня»

На 8 порций:

- *200 г муки* • *150 г сахара*
- *6 яиц* • *3–4 ст.л. спирта*
- *1 ч.л. соды* • *2 ч.л. какао*
- *пакетик ванильного сахара*
- *150 г вишен без косточек*
- *400 г сливочного масла*
- *1 банка вареного сгущенного молока*
- *100 г грецких орехов*
- *кокосовая стружка для украшения*

1 Вишню залейте спиртом, настаивайте 30 минут.

2 Приготовьте тесто: 6 белков взбейте с 1 ст.л. сахара, добавьте желтки, муку, гашеную соду, ванильный сахар, какао и тщательно вымесите тесто.

3 Форму смажьте сливочным маслом, посыпьте мукой. Вылейте тесто в форму и выпекайте.

4 Готовый корж охладите, срежьте «верхушку», выньте мягкую часть и смешайте ее с вареным сгущеным молоком, сливочным маслом, измельченными орехами и вишнями.

5 Заполните торт начинкой, накройте «верхушкой». Нарежьте на порции, украсьте вишнями и кокосовой стружкой.

Journal-plaza.net ®

Креветки в корзиночках

На 4 порции:

- *4 лимона*
- *200 г свежемороженых креветок*
- *50 г сливочного масла*
- *1 ст.л. белого винного уксуса*
- *1 яичный желток*
- *сок половины лимона*
- *2 ст.л. воды*
- *кружочки оливок для украшения*

1 Сделайте корзиночки из лимонов.

2 Соедините уксус с 1 ст.л. воды и доведите до кипения. Добавьте желток и 1 ст.л. воды, взбейте и прогрейте на водяной бане. Когда соус начнет густеть, добавьте в него небольшими порциями масло, продолжая взбивать.

3 Креветки положите в кипящую воду на несколько минут, охладите, соедините с соусом, полейте лимонным соком. Разложите по корзиночкам. Креветки украсьте оливками.

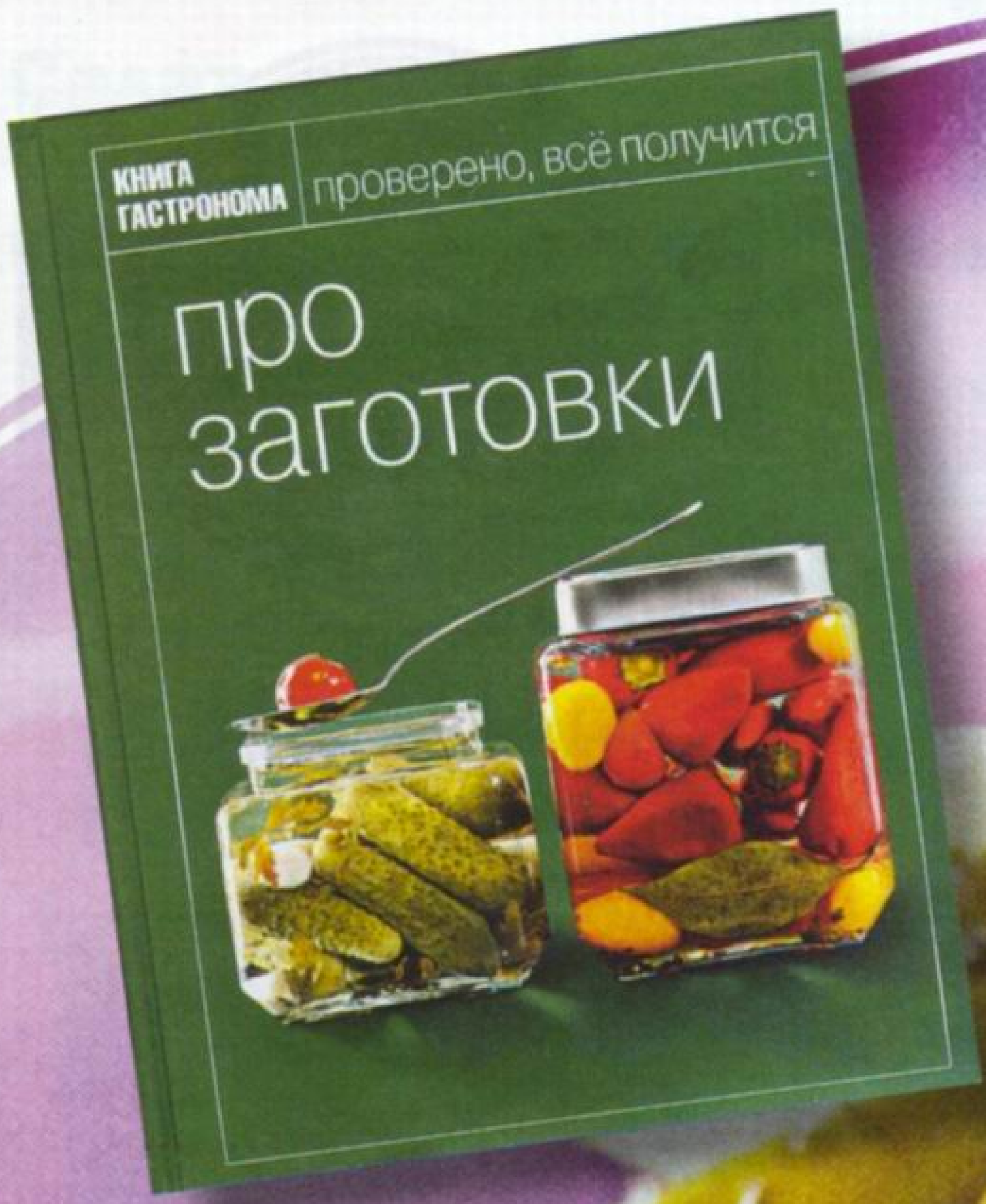
LUXURY KAROLINA FOODS

Нежный вкус креветок ТМ KAROLINA удачно подчеркивается лимонным соком, белым винным уксусом и свежим сливочным маслом.

30 минут | 479 ккал | 4 порции

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®



«Я так хочу, чтобы лето не кончалось...» – эта строчка из ранней песни Аллы Пугачевой как нельзя лучше характеризует новую книгу издательства «Эксмо» – «Про заготовки». Она-то и поможет запасти на зиму кусочек лета, научив вас консервировать, квасить, солить, готовить всевозможные закуски!

Консервируем лето!

40 минут | 288 ккал | 2 банки

Салат из огурцов с кориандром

На 2 литровые банки:

- *2 кг огурцов*
- *1,5 кг лука*
- *125 г коричневого сахара*
- *1/2 стакана яблочного уксуса*
- *1/2 стакана орехового масла*
- *2 ст.л. морской соли*
- *2–3 ч.л. семян кориандра*
- *большой пучок кинзы*

1 У огурцов отрежьте кончики. Накрошите их кружочками толщиной примерно 1 см. Лук нарежьте кольцами и разберите на отдельные колечки. Сложите овощи в сотейник.

2 Добавьте уксус, масло, сахар, кориандр, измельченную зелень. Посолите и перемешайте. Поставьте на средний огонь, варите 10–15 минут.

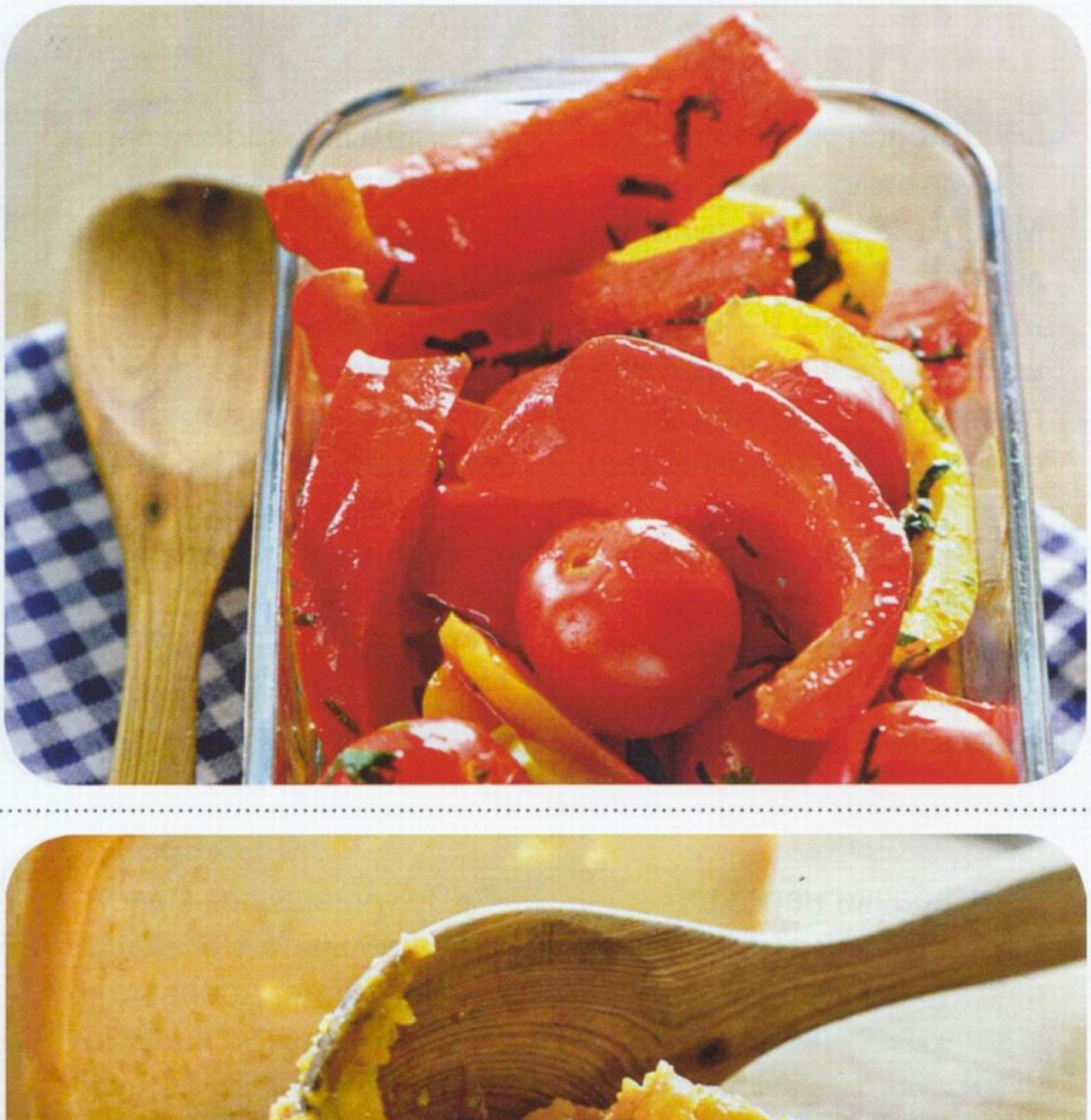
3 Разложите в простерилизованные банки, утрамбуйте и герметично закройте.

ПРО ЗАГОТОВКИ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 256 С.: ИЛ. – (КНИГА ГАСТРОНОМА)
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net ®

55 минут · 327 ккал · 2 банки

Французские корнишоны



180 минут · 167 ккал · 2 банки

Паприкаш

120 минут · 262 ккал · 6 банок

Кабачковая икра

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net ®

Французские корнишоны

На 2 литровые банки:

- *1 кг мелких молодых огурчиков*
- *250 г соли*
- *3 красных жгучих перца*
- *5 мелких луковичек*
- *веточки тимьяна и тархуна*
- *6 бутонов гвоздики*
- *2 лавровых листа*
- *700 мл белого винного уксуса*

1 Доведите до кипения уксус с таким же количеством воды, добавив веточки тархуна и тимьяна. Полностью остудите. Огурчики помойте, сложите в миску, пересыпьте солью и оставьте на сутки.

2 В холодной воде растворите 2 ст.л. уксуса и промойте в ней корнишоны. Каждый огурчик протрите полотенцем и уложите в стерилизованные банки.

3 Добавьте очищенные луковички, кусочки жгучего перца и приправы. Залейте корнишоны уксусной смесью, банки герметично закройте. Храните в темном прохладном месте. Огурцы будут готовы через 10 дней.

Паприкаш

На 2 литровые банки:

- *3 кг сладкого перца*
- *1 кг черри или просто очень маленьких помидоров*
- *маленький пучок петрушки*
- *400 мл томатного сока*
- *1,5 ч.л. соли*

1 У перца удалите плодоножки и семена. Мякоть нарежьте крупными дольками. Бланшируйте их 2–3 минуты в кипящей воде, после чего опустите в холодную воду, чтобы перец сохранял яркий цвет.

2 Помидоры вымойте, петрушку нарежьте. Наполните стерилизованные банки: на дно положите зелень, затем помидоры, перекладывая слоями перца, сверху снова зелень.

3 В томатный сок добавьте соль, вскипятите его. Залейте горячим томатным соком овощи, прикройте банки крышками, простерилизуйте (1 час).

4 Банки герметично закройте, переверните горлышком вниз и охладите.

Кабачковая икра

На 6 литровых банок:

- *3 кг белых кабачков*
- *2 кг спелых помидоров*
- *1 кг моркови*
- *1 кг лука*
- *220 мл подсолнечного масла*
- *2 ст.л. соли*
- *4 ст.л. сахара*
- *2 ст.л. яблочного уксуса*

1 Кабачки нарежьте кубиками вместе с кожурой; если семечки в кабачках крупные, их нужно удалить. Морковь натрите на терке, лук мелко порежьте.

2 В глубокую сковороду налейте масло. Слегка обжарьте кабачки, добавьте морковь и лук. Перемешайте и жарьте, помешивая, 10 минут.

3 Получившуюся массу измельчите в блендере или комбайне. Добавьте соль, сахар, уксус и варите на слабом огне 30 минут, все время помешивая.

4 Готовую икру разложите в стерилизованные банки и сразу закатайте, переверните вверх дном и выдержите под одеялом до полного остывания.

ПРО ЗАГОТОВКИ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 256 С.: ИЛ. – (КНИГА ГАСТРОНОМА)
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net ®

40 минут | 443 ккал | 1 банка

Пряная тыква в масле

25 минут | 569 ккал | 12 порций

Соленое сало со специями

150 минут | 433 ккал | 20 порций

Лосось малосольный

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net ®

Пряная тыква в масле

На 1 двухлитровую банку:

- 1 кг тыквы
- 8 ч.л. горчичного порошка
- 2 ч.л. куркумы
- 4 ст.л. семян шамбалы
- 4 ч.л. молотого чили
- 450 мл нерафинированного горчичного масла
- 150 г крупной соли

1 Тыкву очистите от семян и нарежьте ломтиками вместе с кожурой. Опустите в кипящую воду на 10 минут. Откиньте на дуршлаг, дайте воде стечь и остудите тыкву.

2 В миске смешайте все ингредиенты вместе с маслом и натрите этой смесью кусочек тыквы.

3 Положите тыкву в стерилизованную банку, закройте крышкой и оставьте в теплом месте на 3 дня. Каждый день аккуратно встряхивайте банку. Тыква готова через 3 дня. Закатывать ее не рекомендуем. Храните в холодильнике. Подавайте тыкву как закуску или дополнение к рису и лапше.

Соленое сало со специями

На 12 порций:

- 1 кг сырого свиного сала на коже (лучше всего корейки)
- 200 г крупной соли
- 4 зубчика чеснока
- 1 ч.л. сушеного базилика
- 1 ч.л. тмина
- 1 ч.л. свежемолотого черного перца
- 3 лавровых листа

1 Промойте сало в холодной воде, промокните бумажным полотенцем, разрежьте на 4–5 частей.

2 Чеснок очистите, каждый зубчик разрежьте вдоль на четыре части. Смешайте соль, базилик, тмин и перец. Разотрите лавровый лист между ладонями. Кончиком острого ножа сделайте в сале небольшие, довольно глубокие разрезы и нашпигуйте их чесноком. Натрите сало смесью соли и специй.

3 Подготовленные куски положите в сухую эмалированную посуду кожей вниз. Накройте сало деревянным кружком, прижав сверху гнетом. Посуду накройте крышкой, поставьте в холодное место. Сало готово через 3 недели.

Лосось малосольный

На 20 порций:

- 1 большой лосось, семга или морская форель
- 5 больших пучков укропа
- по 1 ст.л. крупной морской соли и сахара на каждый килограмм филе рыбы

1 Промойте рыбу, чтобы на ней не осталось слизи, обсушите бумажными полотенцами. Вырежьте жабры, отрежьте хвост и голову.

2 Промойте рыбу внутри и снаружи, обсушите, сделайте глубокий надрез вдоль всего хребта, чтобы снять филе. Аккуратно отделите от хребта обе части рыбины. Выньте кости.

3 Укроп мелко нарежьте. Смешайте с солью и сахаром.

4 Выложите смесь ровным слоем на одну половину филе, накройте второй половиной, прижмите, заверните в пищевую пленку и оставьте на 2 часа при комнатной температуре, после чего положите в холодильник. Рыба готова через день.

ПРО ЗАГОТОВКИ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 256 С.: ИЛ. – (КНИГА ГАСТРОНОМА)
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net ®

120 минут | 700 ккал | 4 банки

Винное желе

150 минут | 559 ккал | 1 банка

Варенье из лепестков роз

120 минут | 581 ккал | 1 банка

Лимонный крем

Рецепты на обороте

Journal-plaza.net ®

Винное желе

На 4 четырехсотграммовые банки:

- *900 мл красного сухого вина*
- *сок и цедра 1 лимона*
- *1 ч.л. желатина*
- *по 4 горошины душистого и розового перца*
- *4 стакана специального сахара для варения с пектином*

1 Замочите желатин в 3 ст.л. холодной воды на 25 минут. В глубоком сотейнике смешайте раздавленные горошины перца, вино, лимонный сок и цедру. Доведите до кипения, снимите с огня. Добавьте сахар, размешивайте до растворения. Поставьте на огонь и кипятите минуту. Все время помешивайте желе и снимайте пенку.

2 Снимите с огня и влейте замоченный желатин. Активно мешайте венчиком, чтобы желатин растворился.

3 Через стерилизованное сито влейте горячее желе в горячие стерилизованные банки, оставив некоторое расстояние до крышки. Герметично закройте и стерилизуйте 5 минут.

Варенье из лепестков роз

На 1 литровую банку:

- *100 г лепестков чайных роз*
- *1 кг сахара*
- *сок и цедра половины лимона*
- *несколько капель розовой воды*

1 Лепестки роз положите в сито и потрясите, чтобы удалить пыльцу. Вырежьте у каждого лепестка нижнюю белую часть при помощи острых ножниц – они не должны рвать ткань лепестка.

2 Положите подготовленные лепестки в сотейник и залейте 350 мл холодной бутилированной воды, добавьте половину лимонного сока, на медленном огне доведите до кипения, готовьте 3–4 минуты. Затем всыпьте сахар, еще раз доведите до кипения, добавьте оставшийся лимонный сок. Готовьте до загустения сиропа 40–60 минут.

3 Через 20 минут добавьте тонкие полоски цедры и розовую воду, снимите варенье с огня, остудите, разлейте по банкам.

Лимонный крем

На 1 пол-литровую банку:

- *350 г сахарной пудры*
- *4 яйца*
- *4 крупных лимона*
- *100 г сливочного масла*

1 Снимите цедру с лимонов, затем выжмите сок.

2 В жаропрочную миску вылейте лимонный сок, добавьте цедру, сахар, масло. Поставьте на водяную баню. Нагревайте, помешивая время от времени, до тех пор пока масло не растает, а сахар не растворится.

3 Хорошо взбейте яйца и добавьте в миску с маслом. Продолжайте варить приблизительно 20 минут. Смесь должна быть такой консистенции, чтобы достаточно густо покрывать деревянную ложку.

4 Наполните кремом стерилизованные банки, герметично закройте.

ПРО ЗАГОТОВКИ. – М.: ЭКСМО, 2008. – 256 С.: ИЛ. – (КНИГА ГАСТРОНОМА)
БЛАГОДАРИМ ИЗДАТЕЛЬСТВО «ЭКСМО» ЗА ПРЕДОСТАВЛЕННУЮ КНИГУ

Journal-plaza.net ®

Пирог с овощами

На 6 порций:

- 250 г пшеничной муки
- 125 г сливочного масла
- 1/4 ч.л. соли
- 1 яйцо
- 200 г кабачков
- 100 г копченой колбасы
- 1 помидор
- 100 г твердого сыра
- 50 г сливок
- 1 ст.л. крахмала
- 1 ч.л. овощной приправы «Мивина Букет»

1 Кабачки нарежьте кубиками, обжарьте на 25 г масла. Колбасу накрошите соломкой, помидор – кружочками.

2 Для теста муку смешайте с 100 г растопленного масла, добавьте яйцо, посолите и вымешайте. Тесто раскатайте в пласт, уложите в форму, сделав бортик.

3 На тесто выложите кабачки, колбасу, помидоры. Крахмал смешайте со сливками и овощной приправой, полейте пирог этой смесью, посыпьте тертым сыром. Выпекайте 25 минут при температуре 180°С.

В приправе «Мивина Букет» спелые овощи, свежая зелень и душистые специи гармонично соединяются и наполняют каждое ваше блюдо совершенным букетом вкуса и аромата.

Journal-plaza.net ®

Ее величество капуста

Капуста, пожалуй, самый популярный овощ после картофеля. Но в отличие от «второго хлеба» белокочанная капуста в огромном почете у диетологов, которые «прописывают» ее для сбалансированного фитнес-питания. Напомним, что заправлять капустные салаты лучше цитрусовым соком фреш или оливковым маслом.

Салат из капусты с ветчиной

На 6 порций:

- *200 г белокочанной капусты*
- *300 г ветчины*
- *3 апельсина*
- *1 грейпфрут*
- *100 г винограда*
- *2 ст.л. йогурта без наполнителей*
- *1 ст.л. низкокалорийного йогурта*
- *соль, перец по вкусу*

1 Апельсины и грейпфрут разберите на дольки. Часть из них выжмите для получения сока.

2 Ветчину и капусту нашинкуйте соломкой. Ягоды винограда разрежьте пополам и удалите семена.

3 Приготовьте заправку: апельсиновый и грейпфрутовый сок смешайте с йогуртом и майонезом, посолите и поперчите.

4 Соедините ветчину, капусту и дольки винограда и полейте все это приготовленной заправкой. При подаче оформите салат зеленью и очищенными дольками апельсина и грейпфрута.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Капустный салат с курицей и горошком

На 8 порций:

- 500 г белокочанной капусты
- 250 г вареного куриного филе
- 50 г шампиньонов
- 2 луковицы
- 150 г брокколи
- 100 г консервированного зеленого горошка
- 4 ст.л. оливкового масла ТМ Carapelli
- 20 г обжаренного арахиса
- 3 ст.л. лимонного сока
- 2 ч.л. меда
- 3 ст.л. соевого соуса
- зелень укропа для украшения
- соль, перец по вкусу

1 Вареное филе курицы нарежьте кубиками, шампиньоны – ломтиками, луковицы – полукольцами.

2 Капусту нашинкуйте соломкой, часть листьев оставьте для оформления. Брокколи разберите на соцветия.

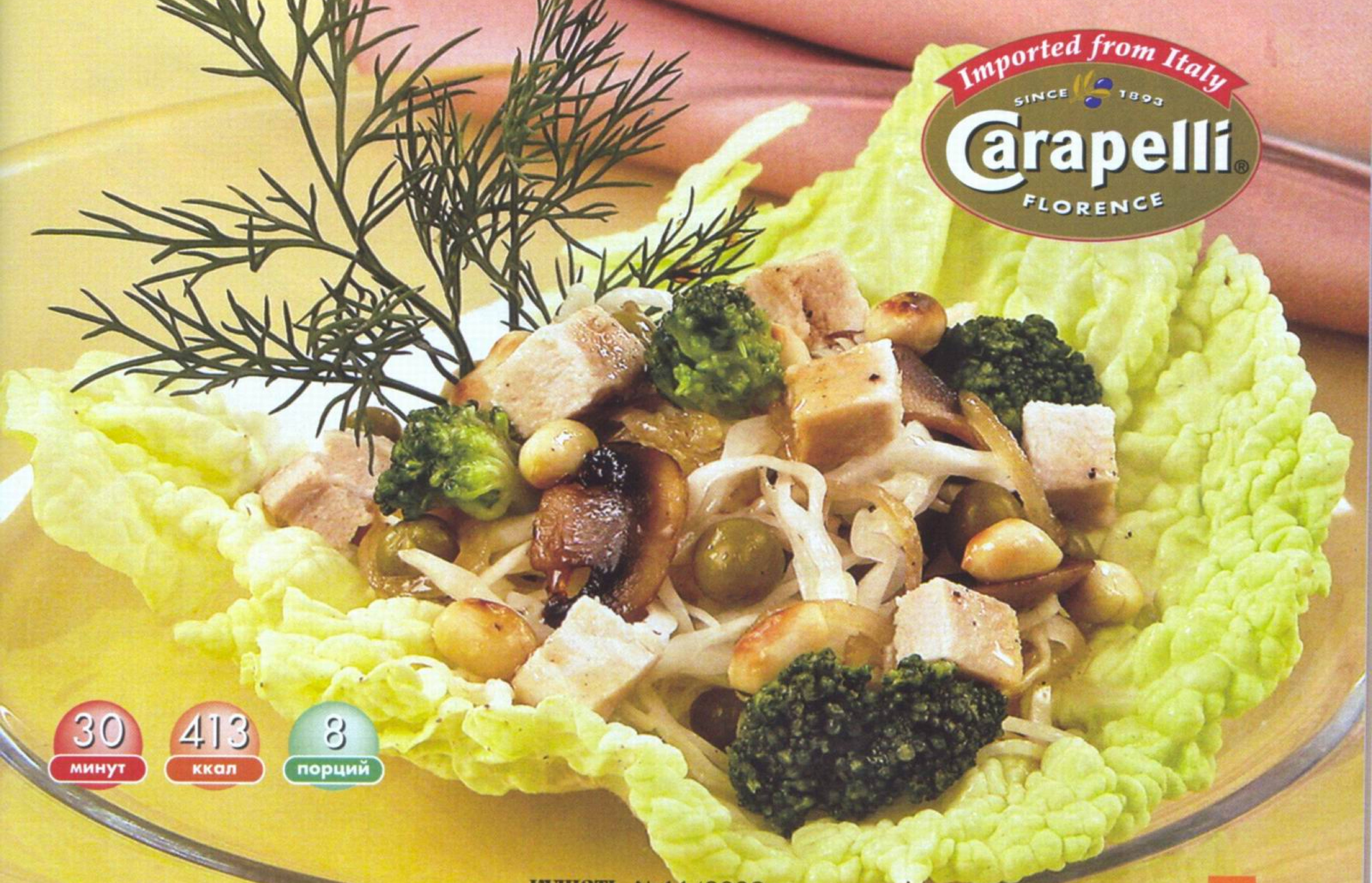
3 Лук, грибы и брокколи соедините, обжарьте в 2 ст.л. масла 5 минут, затем остудите.

4 Добавьте к овощам горошек, арахис и перемешайте.

5 Для заправки оставшееся масло смешайте с лимонным соком, медом, соевым соусом, солью и перцем.

6 При подаче выложите овощи на листья капусты, полейте приготовленной заправкой. Оформите салат зеленью.

Оливковое масло ТМ Carapelli идеально подходит для заправки овощных салатов.



Journal-plaza.net ®

Согревающий вечер

Горячий чай с лепестками роз и шиповником или напиток с пряностями и травами, приготовленный пасмурным ноябрьским вечером,– прекрасное профилактическое средство от простуды и уныния.

Чай из лепестков роз

На 2 порции:

- *500 мл воды*
- *30 г лепестков розы*
- *20 г плодов шиповника*
- *2 ч.л. ванильного сахара*

15 минут | 75 ккал | 2 порции

1 Воду вскипятите. Подготовленные лепестки розы и шиповник залейте кипятком и настаивайте 10 минут, процедите.

2 Перед подачей выложите в чашки ванильный сахар. Разлейте в чашки приготовленный чай, слегка перемешайте и сразу же подавайте.

Journal-plaza.net ®

Чай с мятой и пряностями

На 4 порции:

- *750 мл воды*
- *750 мл молока*
- *1 ч.л. молотого имбиря*
- *1/3 ч.л. молотого кардамона*
- *1/3 ч.л. молотой корицы*
- *1 ч.л. кориандра*
- *1/3 ч.л. молотого мускатного ореха*
- *1 ч.л. семян кумина*
- *3 бутона гвоздики*
- *2 г мяты*
- *4 шарика пломбира*

1 Воду доведите до кипения, убавьте огонь, положите пряности, влейте молоко. Варите на слабом огне 5 минут, затем накройте и дайте настояться.

2 Полученный настой процедите, разлейте по чашкам.

3 Подавать чай можно с мороженым.

В напитке используется кумин. Семена этого растения похожи на тмин, но у них другой запах. Вкус и аромат кумина сильный, пряный и слегка согревающий.

www.Journal-plaza.net ®

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Каждое письмо, полученное от наших благодарных читателей, – большая радость для всей редакции «Кушать подано!». Традиционно для публикации материалов в этой рубрике мы выбираем быстрые и несложные рецепты приготовления фирменных блюд от домашних кулинаров. Сегодня мы остановимся на нежном творожно-фруктовом десерте и жареных бананах с мороженым. Попробуйте – легко и вкусно!

25 минут | 350 ккал | 2 порции

Фруктовый ноябрь

Творожно-фруктовый десерт от Екатерины Бантинчук из Харькова

На 2 порции:

- *200 г творога*
- *250 г любых фруктов (вишня, яблоки, груши, сливы)*
- *2 яйца*
- *3 ст.л. сахара*
- *1 ст.л. лимонного сока*
- *25 г сливочного масла*
- *1 ст.л. крахмала*

1 Яичные желтки отделите от белков.

2 Творог протрите через сито, разотрите с желтками, двумя столовыми ложками сахара, лимонным соком и крахмалом.

3 Добавьте к протертому творогу белки, взбитые с оставшимся сахаром, и нарезанные ломтиками, очищенные от кожуры и косточек фрукты.

4 Полученную массу выложите в смазанную сливочным маслом форму для выпекания в микроволновой печи.

5 Готовьте десерт в режиме запекания при температуре выше средней 8–10 минут.

6 Творожно-фруктовый десерт слегка охладите и при подаче нарежьте порционными кусками.

FOTO.MILLIONMENU.RU

Journal-plaza.net ®

Бананы с мороженым от Юлии Макасеевой из Каменец-Подольского

На 2 порции:

- *2 банана*
- *1 ст.л. сахара*
- *1 ст.л. рафинированного растительного масла или 30 г сливочного масла*
- *4 шарика ванильного мороженого*
- *20 г шоколада*
- *1 ст.л. карамели или любого джема*

1 Бананы очистите, разрежьте вдоль пополам.

2 Обмакните половинки банана в сахар с обеих сторон.

3 Подогрейте на сковороде растительное масло или растопите сливочное, быстро обжарьте бананы до мягкости. Сахар должен карамелизоваться.

4 С помощью лопатки переложите бананы на две плоские тарелки.

5 Положите возле половинок жареных бананов по два шарика ванильного мороженого.

6 Посыпьте мороженое тертым шоколадом или украсьте шоколадными фигурками.

7 По желанию тарелку, на которую выкладываются жареные бананы, можно смазать любым фруктовым джемом.

Юлия Макасеева из красивого городка Каменец-Подольский написала нам в письме, что часто готовит со своей 5-летней доченькой фруктовые десерты. Наша читательница советует приобщать своих детей к процессу приготовления блюд. Отличное настроение гарантировано!

12 минут | 318 ккал | 2 порции

Journal-plaza.net ®

Собираем по крупицам

Емкости для хранения круп, макарон и многих других сыпучих продуктов должны быть в арсенале каждой заботливой хозяйки, ведь именно они помогут надолго сохранить консистенцию, запах и вкус в неизменном виде.

1

2

3

7

4

5

6

1. Банка с крышкой RONDO, Luminarc, Франция, 1 шт. – 15 грн. **2.** Миска BergHOFF, Бельгия, 100 грн. **3.** Банка с крышкой PLENITUDE, Luminarc, Франция, 26 грн. **4.** Пакеты пластиковые «Истад», IKEA, Швеция, 50 шт. – 19,50 грн. **5.** Банка с крышкой «Слум», IKEA, Швеция, 5,70 грн. **6.** Банка для спагетти CLUB, Luminarc, Франция, 29 грн. **7.** Банка с крышкой «Форвар», IKEA, Швеция, 13,60 грн.

ВЛАДИМИР ХОМЯКОВ

Journal-plaza.net ®

Бархатные ручки

Не любите мыть посуду? И, кроме всего прочего, частое мытье посуды (пусть даже в перчатках) плохо сказывается на красоте вашей кожи и здоровье ногтей? Перестаньте себя мучать – пусть всю неприятную работу после семейного ужина за вас сделает посудомоечная машина.

KAISER S 4570 XL W

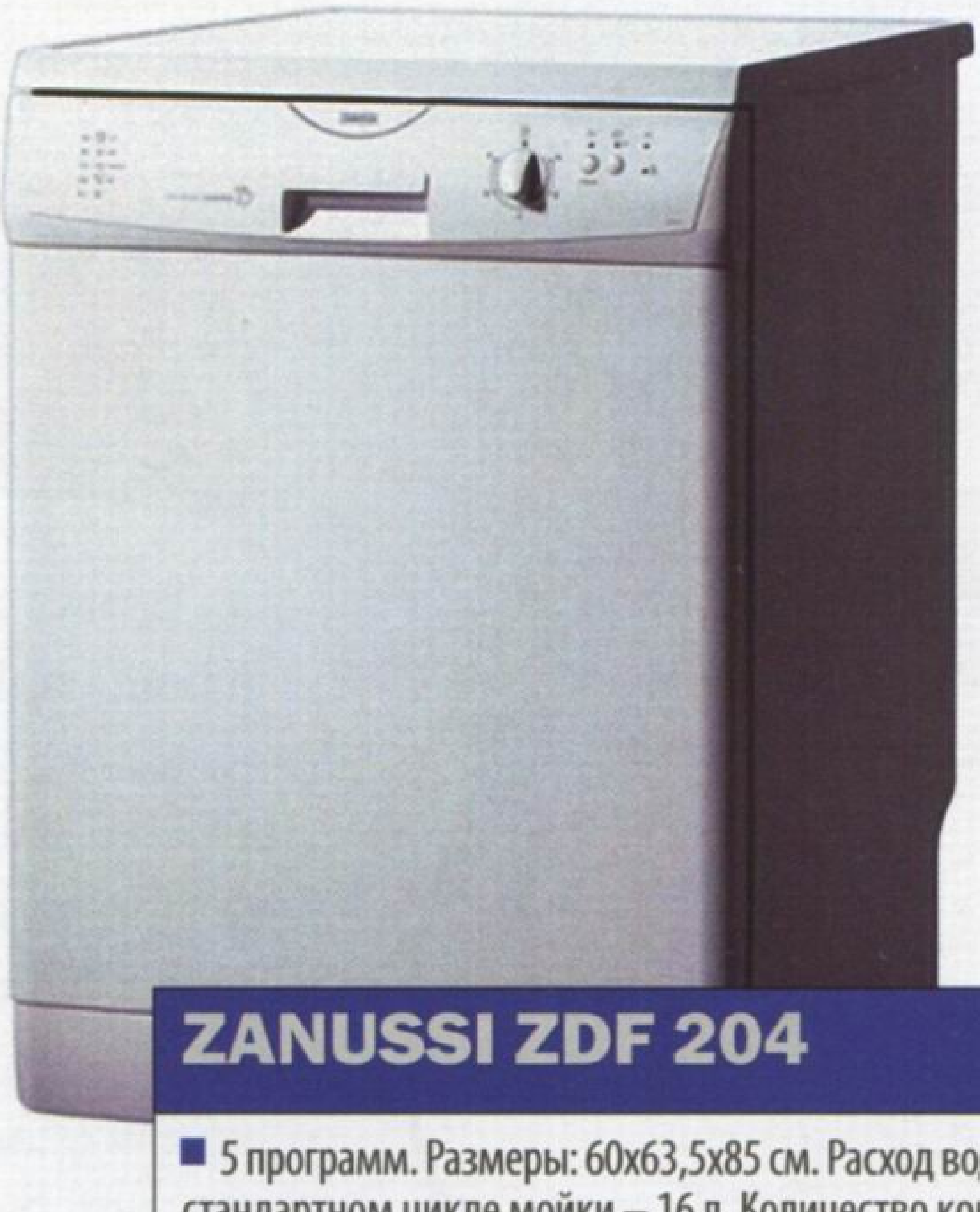
■ 7 программ (программа «Хрусталь»). Размеры: 5x60x85 см. Индикатор работы LCD. Корзинка komfort для столовых приборов. Механизм защиты от утечки воды. Система смягчения воды.

INDESIT IDL 40 EU C

■ 4 программы. Размеры: 45x60x85 см. Количество комплектов посуды – 9. Расход воды при стандартном цикле мойки – 14 л. Температура мойки (°C): 45, 50, 65, 70. Система безопасности Overflow.

HOTPOINT ARISTON LL 42 EU.C/HA

■ 6 программ. Размеры: 85x45x60 см. Расход воды при стандартном цикле мойки – 14 л. Количество комплектов посуды – 6. Температура мойки (°C): 40, 45, 50, 55, 65, 70. Класс энергопотребления: А.



ZANUSSI ZDF 204

■ 5 программ. Размеры: 60x63,5x85 см. Расход воды при стандартном цикле мойки – 16 л. Количество комплектов посуды – 12. Четыре температурных режима.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЯМИ

Journal-plaza.net ®

5 способов сделать бисквит еще вкуснее

Наверное, сложно отыскать хозяйку, которая сможет похвастаться, что ее первый бисквит удался – был хорош и на вид, и на вкус.
В приготовлении бисквитного теста необходимо терпение и сноровка, а также апробированный способ замеса теста – теплый (на водяной бане) или холодный.

- Бисквит будет рассыпчатым, если в тесто добавить крахмал (1 часть крахмала на 6 частей муки).
- В бисквитное тесто обычно кладут 20–30 г сахара и 20 г муки на 1 яйцо. Вместо муки можно положить 2 ст.л. молотых орехов.
- Чтобы из бисквитного теста не улетучились пузырьки воздуха, работать с ним необходимо быстро и аккуратно. Подготовленное тесто сразу же необходимо осторожно выложить на выстланную бумагой форму.
- Выпекают бисквит в течение 25–30 минут при температуре 200–220°C. Дверцу духовки нельзя открывать первые 15 минут, иначе бисквит опадет.
- В бисквитное тесто можно добавлять тертую лимонную или апельсиновую цедру, ванилин, какао-порошок, измельченные орехи.

123RF

Journal-plaza.net ®

Гжельская сказка

Популярная комбинация «белый–синий» и растительный мотив сразу же напоминают об известной на весь мир русской расписной керамике гжель. Несмотря на шестивековую историю этот вид народного творчества не теряет своей популярности – его ценят за оригинальность и рукотворность. Сервируем стол под гжель!

1 Чтобы создать атмосферу уюта во время обеда, постелите на стол однотонную синюю скатерть, а по краю стола (под приборами) положите длинные льняные полотенца белого цвета.

2 Сочетание синего и белого цветов навевает прохладу и слишком умиротворяет, поэтому нужно добавить немного теплых «пятен» сдержанного светло-коричневого или темно-красного цветов. В нашей сервировке бело-синяя посуда снаружи покрыта глазурью и украшена ободками красно-коричневого цвета.

3 На большое плоское блюдо положите тарелку для второго блюда, сверху на нее – суповую тарелку. Справа от приборов поставьте небольшие тарелки для хлеба и пирожков.

4 Белые льняные салфетки сверните в небольшие прямоугольники, сверху положите ложки и «привяжите» их к салфеткам легкими проволочками красного цвета.

5 Массивные хрустальные бокалы, напоминающие кубки, станут прекрасным завершением обеденной сервировки стола.

ФОТО ПРЕДОСТАВЛЕНЫ КОМПАНИЕЙ VILLEROY&BOCH

Journal-plaza.net ®